



Standar Nasional Indonesia

Penanganan ikan – Cara penanganan ikan yang baik diatas kapal



© BSN 2014

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar Isi

Daftar Isi	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1. Ruang lingkup.....	1
2. Acuan normatif.....	1
3. Istilah dan definisi	1
4. <u>B</u> ahan.....	1
5. Proses penanganan ikan diatas kapal.....	2
6. Persyaratan kapal penangkap dan pengangkut ikan.....	2
Bibliografi	5



Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Penanganan ikan – Cara penanganan ikan yang baik diatas kapal merupakan standar baru dan disusun dengan maksud untuk:

1. Membuat istilah dan definisi cara penanganan ikan yang baik diatas kapal;
2. Menyeragamkan penamaan atau penyebutan cara penanganan ikan yang baik diatas kapal;
3. Menyiapkan bahan acuan/pedoman cara penanganan ikan yang baik diatas kapal.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, Subpanitia Teknis 65-05-S1 Perikanan Tangkap. Standar ini dibahas melalui rapat teknis, rapat prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam konsensus pada tanggal 27-29 November 2013 di Solo. Dalam pelaksanaan rapat teknis dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, pemerintah, akademisi, dan instansi lainnya yang terkait.

Standar ini telah dilakukan jajak pendapat pada 25 Agustus 2014 sampai 24 Oktober 2014 dengan hasil akhir RASNI.



Pendahuluan

Cara penanganan ikan yang baik di atas kapal perikanan adalah segala upaya atau tindakan terhadap hasil tangkapan di kapal mulai dari tindakan awal sampai dengan pembongkaran yang bertujuan menjaga mutu ikan sesuai dengan standar yang diinginkan.

Mutu ikan tidak dapat diperbaiki tetapi hanya dapat dipertahankan. Kerusakan atau penurunan mutu ikan dapat terjadi segera setelah ikan mengalami kematian, peristiwa ini terjadi karena mekanisme pertahanan normal ikan terhenti setelah ikan mengalami kematian. Adapun penyebab kerusakan ikan adalah bakteri, enzim dan reaksi kimia yang terdapat didalam tubuh ikan maupun lingkungan dimana ikan berada.

Untuk menjaga mutu ikan hasil tangkapan, maka perlu cara penanganan ikan yang baik sejak ikan diangkat dari alat tangkap, diproses diatas kapal sampai proses selama penyimpanan, dan pembongkarannya, sehingga ikan dapat sampai dikonsumsi dengan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

Oleh karena mungkin masih terdapat perbedaan dalam penanganan ikan diatas kapal, Untuk membuat keseragaman pengertian dalam cara penanganan ikan yang baik di atas kapal, maka perlu dibuat standard cara penanganan ikan yang baik di atas kapal.



Penanganan ikan – Cara penanganan ikan yang baik di atas kapal

1. Ruang lingkup

Standar ini menetapkan istilah dan definisi, proses penanganan ikan serta persyaratan kapal penangkap dan pengangkut ikan

2. Acuan normatif

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi*

3. Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut digunakan

3.1

penanganan ikan

suatu rangkaian kegiatan dan/ atau perlakuan untuk mempertahankan kualitas ikan tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar

3.2

penanganan ikan di atas kapal

penanganan ikan di atas kapal mulai dari perlakuan awal hingga pembongkaran yang bertujuan menjaga mutu ikan sesuai dengan standar yang diinginkan.

3.3

perlakuan awal di atas kapal

perlakuan terhadap ikan hasil tangkapan baik mati atau hidup mulai pengambilan dari alat tangkap, sampai sebelum ikan diawetkan / disimpan

3.4

tindakan penanganan awal ikan di atas kapal

tindakan penyiangan, penyortiran, dan pencucian, ikan di atas kapal

3.5

penyiangan

tindakan membuang bagian tubuh ikan yang dapat mempercepat proses pembusukan pada jenis ikan tertentu

3.6

penyortiran

proses pemisahan atau pemilihan berdasarkan jenis, ukuran, dan kualitas

3.7

pencucian

membersihkan ikan dari kotoran yang melekat (lendir, darah) dengan air bersih

4. Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan hasil tangkapan yang berasal dari perairan tidak tercemar.

4.2 Bahan penolong

4.3 Air laut bersih

Air laut yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu hasil perikanan.

4.2.1 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006.

5. Proses penanganan ikan diatas kapal

Proses penanganan ikan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- 1) setelah ikan ditempatkan diatas kapal, segera dilakukan pencegahan dari kemungkinan terjadinya kontaminasi dan pengaruh langsung sinar matahari atau sumber panas.
- 2) pencucian harus menggunakan air laut bersih atau air tawar yang berstandar air minum sehingga tidak mempengaruhi mutu ikan.
- 3) untuk mencegah kerusakan fisik ikan harus ditangani dan disimpan dengan baik serta menggunakan alat yang tidak merusak ikan.
- 4) Proses penyortiran
- 5) Apabila dilakukan penyiangan diatas kapal harus dilakukan secara higienis dan segera dicuci dengan air minum atau air laut bersih.
- 6) Proses penyimpanan
- 7) Sebelum dan setelah digunakan wadah, peralatan dan bagian-bagian dari kapal yang kontak langsung dengan hasil perikanan harus dicuci dengan air laut bersih atau air minum

6. Persyaratan kapal penangkap dan pengangkut ikan

6.1 Persyaratan umum

Persyaratan umum kapal penangkap ikan dan kapal pengangkut ikan terdiri dari:

- 1) Memenuhi persyaratan sanitasi dan hygiene kapal perikanan.
- 2) Kapal ikan harus didesain dan dikonstruksi sehingga tidak menyebabkan kontaminasi produk dari air kotor, limbah, asap, minyak, oli, gemuk atau bahan-bahan lain.
- 3) Permukaan tempat penanganan dan penyimpanan ikan dibuat dari bahan yang tidak korosif yang halus dan mudah dibersihkan. Permukaan yang menggunakan pelapis harus tahan/kuat dan tahan lama serta tidak toksin.
- 4) Peralatan dan bahan yang digunakan untuk menangani ikan harus terbuat dari bahan yang tidak mudah korosif yang mudah dibersihkan dan disanitasi.
- 5) Bila mempunyai penampung air untuk penanganan ikan, maka harus ditempatkan pada lokasi yang terhindar dari kontaminasi.

6.2 Persyaratan khusus struktur dan peralatan

persyaratan khusus struktur dan peralatan kapal penangkap dan pengangkut ikan dibedakan menjadi 2 (dua) yaitu:

6.2.1 Kapal ikan yang didesain dan dilengkapi peralatan untuk mempertahankan kesegaran ikan selama penangkapan hingga 24 jam:

- 1) Kapal dilengkapi palka atau wadah untuk menyimpan ikan dan menjaga suhu pusat ikan 0°C – 4,4°C.
- 2) Palka harus terpisah dari ruang mesin dan ruang anak buah kapal untuk menjaga kontaminasi, serta menjamin kesegaran ikan memenuhi persyaratan higienis.

- 3) Kapal yang dilengkapi dengan pendinginan air laut (RSW), palka harus dilengkapi peralatan yang menjamin kondisi suhu yang merata pada seluruh bagian dengan suhu $<3^{\circ}\text{C}$ setelah 6 jam ikan ditangkap. Kondisi suhu dimonitor dan dicatat.

6.2.2 Kapal penangkap dan pengangkut ikan yang dilengkapi dengan pembeku (*freezer*) dengan ketentuan:

- 1) Memiliki peralatan pembekuan dengan kapasitas dapat menurunkan suhu secara cepat sehingga mencapai suhu pusat ikan sama atau kurang dari -18°C
- 2) Memiliki jurnal pencatatan suhu ikan
- 3) Mempunyai peralatan untuk menjaga produk dalam palka tidak lebih besar dari -18°C . Ruang penyimpanan harus dilengkapi dengan alat pencatat suhu yang ditempatkan pada tempat yang mudah dibaca. Sensor suhu harus ditempatkan pada tempat suhu tertinggi di dalam palka.

6.3 Persyaratan higiene kapal

Persyaratan higiene kapal penangkap dan pengangkut ikan terdiri dari:

- 1) Setiap kapal penangkap dan pengangkut ikan harus memenuhi persyaratan higiene dan penerapan sistem rantai dingin.
- 2) Ketika digunakan, bagian-bagian dari kapal atau wadah untuk menyimpan hasil tangkap harus dijaga kebersihannya dan dijaga selalu dalam kondisi baik, terutama tidak terkontaminasi bahan bakar dan air kotor.
- 3) Segera setelah diangkat ke geladak, produk perikanan harus dijaga dari kontaminasi dan dari akibat panas matahari atau sumber panas lainnya. Air yang digunakan untuk mencuci ikan adalah air laut bersih atau air minum.
- 4) Produk hasil tangkap harus ditangani dan disimpan sehingga terhindar dari memar. Penanganan menggunakan ganco untuk menangani ikan besar harus dijaga agar tidak melukai daging ikan.
- 5) Produk perikanan yang tidak disimpan dalam keadaan hidup harus segera didinginkan setelah naik ke kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan.
- 6) Es yang digunakan untuk pendinginan ikan harus terbuat dari air minum atau air laut bersih.
- 7) Bila ikan dipotong kepala dan/atau dihilangkan isi perut, maka kegiatan tersebut harus dilakukan secara higienis setelah penangkapan, dan produk harus dicuci segera dan menyeluruh dengan air laut bersih atau air minum. Isi perut dan bagian lain yang dapat mengakibatkan bahaya kesehatan harus segera disingkirkan. Hati dan telur yang dapat dikonsumsi harus disimpan dengan es pada suhu dingin (*chilling*), atau dibekukan.
- 8) Jika menggunakan pembekuan air garam (*brine freezing*) untuk ikan utuh sebagai bahan baku pengalengan, suhu pusat ikan tidak boleh lebih besar dari -9°C . Air garam harus tidak menjadi sumber kontaminasi ikan.

6.4 Persyaratan hygiene penanganan

Persyaratan hygiene penanganan di kapal penangkap dan pengangkut ikan adalah:

- 1) Penanggungjawab penanganan ikan di kapal penangkap dan pengangkut ikan harus bertanggungjawab dalam menerapkan cara penanganan ikan yang baik
- 2) Penanggungjawab sebagaimana dimaksud pada angka 1, harus mempunyai kewenangan untuk menjamin bahwa persyaratan-persyaratan yang tercantum dalam ketentuan ini diterapkan
- 3) Penanggung jawab sebagaimana dimaksud pada angka 1 juga menyediakan program pengendalian bagi inspektur hasil perikanan untuk tujuan pemeriksaan mutu di atas kapal penangkap dan/atau pengangkut ikan serta menyediakan lembaran catatan yang meliputi lembaran komentar inspektur dan pencatatan suhu
- 4) Kondisi umum hygiene tempat dan peralatan harus mempunyai kondisi yang higienis

- 5) Karyawan yang menangani langsung hasil perikanan di atas kapal harus menggunakan pakaian kerja yang bersih dan tutup kepala sehingga menutupi rambut secara sempurna
- 6) Karyawan yang menangani hasil perikanan harus mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan
- 7) Karyawan yang sedang mengalami luka tangan tidak boleh menangani produk
- 8) Tidak diperbolehkan merokok, meludah, makan dan minum di ruang kerja dan di tempat penyimpanan produk
- 9) Pembuangan kepala dan isi perut harus dilakukan secara higienis dan segera dicuci dengan air minum dan atau air laut bersih
- 10) Hasil perikanan yang dibungkus dan dikemas harus dilakukan pada kondisi yang higienis untuk menghindari kontaminasi
- 11) Bahan kemasan dan bahan lain yang kontak langsung dengan hasil perikanan harus memenuhi persyaratan higiene, dan khususnya:
 - a) Tidak boleh mempengaruhi karakteristik organoleptik dari hasil perikanan
 - b) Tidak boleh menularkan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan manusia
 - c) Harus cukup kuat melindungi hasil perikanan.
- 12) Penyimpanan hasil perikanan di atas kapal harus dijaga suhunya sesuai dengan persyaratan, khususnya:
 - a) Hasil perikanan segar atau dilelehkan termasuk krustasea rebus yang didinginkan dan produk kekerangan harus disimpan pada suhu leleh es
 - b) Hasil perikanan beku, kecuali ikan beku yang menggunakan air garam untuk keperluan pengalengan, harus dipertahankan pada suhu pusat -18°C atau lebih rendah, untuk semua bagian produk dengan fluktuasi tidak lebih dari 3°C selama pengangkutan;
- 13) Pelaku usaha penangkapan dan pengangkutan ikan harus:
 - a) membuktikan kepada otoritas kompeten atas pemenuhan persyaratan yang ditetapkan
 - b) pelaku usaha penangkapan dan pengangkutan ikan harus mendokumentasikan GHdP yang diterapkan.

menjamin bahwa dokumen yang dikembangkan selalu dijaga tetap terkinimemelihara dokumen lainnya dan rekaman hingga periode waktu tertentu.

Bibliografi

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan;

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 01 Tahun 2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi

